

Château Chantelys – Médoc

Ejendommen ligger i byen Prignac i Médoc, nord for Bordeaux, i vinregionen Médoc, og har et terroir i ler kalksten på over 16 hektar. Cristine Courrian er 2. generations vinproducent på denne familieejede gård, som naturligvis er "Vigner on Independent."

Christine inspirerer til en kultisk tilhængerskare. Hvert år vender hendes kunder tilbage for at hjælpe hende i "la vendange" (høsten) fra hele verden fra Los Angeles, til Bukarest til London og tilbage til Bordeaux igen. Mine tidligere klienter henviser til hendes vingård og hendes vine som "en rigtig skjult perle." Christine udstråler en sådan varme og kreativitet, og disse kvaliteter gennemsyner alle hendes vine.

Christines vine er utroligt sjældne i Bordeaux ... Hun laver alle sine vine med 100% naturlig gær fra selve druernes skind. Hendes slot ligger i den nordlige udkant af Saint Estephe med vinstokke, der i gennemsnit er 35 år gamle. Hendes Médoc vin er lavet på 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot og 10% Petit Verdot. Alle hendes vine er lavet til at holde efter at have lagret i eg i mindst 15 måneder og vil vare mindst 10 år (selvom jeg har smagt vine af hendes, der er 25 år gamle og drikker perfekt!). Drik dem nu med det specielle festmåltid, eller bare fordi eller opbevar dem i din kælder til en gave, der vil belønne dig i de kommende år!

Navn:

Chantelys - 2018

Farve:

rød

Titel:

Médoc

Alkohol:

13%

Terroir:

Ler og kalksten

Vinstokkens alder:

35 år

Område:

16 ha

Drue:

60% Cabernet Sauvignon

30% Merlot

10% Petit Verdot

Tæthed:

9.000 vin/ha

Kan gemmes:

Min. 15 år

Servering:

Rødt kød, fjerkræ og oste
16 - 18 gr.

Vinfremstilling:

Høsten udføres manuelt, og vin ligger i franske egetræsfade i 15 måneder inden aftapning.

Smagsnoter:

Meget flot granatrød farve.

Den frugtagtige og blomsteragtige næse udtrykker aromaer af modne frugter som: Solbær, blåbær og brombær. Let krydrede og søde tanniner.

Tænk violet, tænk lilje, små noter af hindbær og saftige brombær, lilla og meget diskrete antydninger af lakrids.

Tanninerne er smukt struktureret og er smukt integreret og efterbehandling nogensinde så sødt.